

Déjeuner

lun. 07/04

mar. 08/04

jeu. 10/04

ven. 11/04

Entrée

Saucisson

Salade coleslaw

Oeuf dur bio



Pizza royale

Plat

Œuf brouillé  
Galette de pommes de terre  
Carottes jaunes

Raviolis au bœuf



Sauce normande

Croustillant au fromage bio



Haricots verts bio



Filet de colin  
MSC  
Sauce vierge  
Courgettes sautées  
Riz pilaf

Plat de substitution

Raviolis ricotta épinards

Filet de colin



Sauce échalotes

Steak haché de veau  
Au jus

Fromage

Cantal à la coupe



Saint moret bio



Yaourt nature bio



Vache qui rit bio



Dessert

Purée de pomme bio



Crème dessert chocolat bio



Madeleine bio



Fruit de saison bio



Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"  
Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :  
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 14/04

mar. 15/04

jeu. 17/04

ven. 18/04

Entrée

Salade de haricots verts



Salade de lentilles

Salade de tomate bio



Salade de pois chiches

Plat

Jambon blanc



Purée de pommes de terre

Rôti de dinde



Brocolis sautés  
Penne

Raviolis ricotta épinards bio



Fricassée de colin



Sauce tomate  
Riz pilaf

Plat de substitution

Filet de colin pané



Omelette nature



Boulettes végétales

Fromage

Le carré président bio



Petit suisse sucré



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Purée pomme banane bio



Banane bio



Galette bretonne bio



Fruit de saison bio



Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France

: Certification environnementale niveau 2 : Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

mar. 22/04  
PâQUES

jeu. 24/04

ven. 25/04

Entrée

Taboulé bio



Salade de tomate



Salade verte bio



Plat

Cuisse de poulet



Haricots verts bio



Riz aux petits légumes et porc sauce barbecue

Parmentier de Colin



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce citron

Riz aux petits légumes à l'oeuf

Hachis parmentier



Fromage

Vache qui rit bio



Camembert bio



Saint nectaire



Dessert

Ile flottante  
Oeuf en chocolat

Flan vanille caramel bio



Purée pomme abricot bio



Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 28/04

mar. 29/04

ven. 02/05

Entrée

Carottes râpées bio

Rillettes de thon

Salade de tomate

Plat

Lasagnes de bœuf

Nugget's de filet de poulet bio  
  
Ratatouille  
Pommes campagnardes

Filet de colin meunière  
  
Courgettes sautées  
Riz pilaf

Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Crispy d'or

Escalope de volaille panée

Fromage

Rondelé nature bio

Emmental bio

Fromage blanc bio

Dessert

Purée pomme poire bio

Yaourt citron fraise bio

Fruit de saison bio

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable